TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.



Ner 40. Rok drugi

WE LWOWIE DNIA 30. WRZEŚNIA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie, lub w głównym pocztamcie we Lwowie, za wskazaniem miejsca, dokąd odsełać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsełane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

ROLNICTWO.

O RZEPIU I O PRZYCZYNACH WYMARZANIA ONEGO. (*)

W przeszłym roku powszechnie skarżono się na wymarznięcie rzepiu; a skutkiem naturalnym tego powszechnego nieszczęścia jest, że wielu gospodarzy, jak powiadają, na zawsze zrzekło się uprawy rośliny téj, a większa ich liczba o wiele wysiewy zmniejszyła; lecz nie jest to winą rośliny, bo w jéj naturze leży, jak to doświadczenia wielu lat wykazują, że mrozy klimatu naszego wytrzymać może. Często w łagodniejszych zimach, niż w tegoroczněj, rzep' niszczeje; nie mrozy zatém silne są powody wymarznięcia, lecz inne dotąd nam nieznane w rodzaju roli, uprawie, czasie siewu i t. d. leżące, których

(*) Z „Przewodnika rolniczo-przemysłowego.“

nam się uczyć wypada. Rzep' jest rośliną nader ważną w gospodarstwie, a zwłaszcza w płodozmianach. Block w dziełach swoich chociaż powiada, że podług doświadczenia swego, na 5 razach rzep' 2 razy tylko zupełnie się udaje, zachęca jednak mocno do uprawy rośliny téjże, utrzymując, że w owych dwóch latach dostatecznie za 3 piérwsze nieurodzaju wynagradza; usilném naszém zatém dążeniem być powinno, naturę rzepiu doskonale poznać. Zebraliśmy tu uwagi wielu rolników, dawno się nad nim zastanawiających.

Jest kilka rodzajów rzepiu, *Brassica* zwanych; na naszych polach nie mamy czystego; zwykle jest kilka gatunków razem zmieszanych; z tych niektóre bardziéj, drugie mniéj są dotkliwe na zimno. Badania w tym względzie zostawiamy innym, a uwagi nasze podzielmy na następne oddziały:

1. Nagła zmiana temperatury.
2. Rodzaj ziemi i uprawa téjże.
3. Czas siewu.
4. Sposób hodowania.

1. Nagła zmiana temperatury.

Ani rzep' ani żadna roślina nie przemarznie, jeźli zima trwa bez przerwy, jeźli mróz nie puszcza raptownie, ale powoli. Roślina obumiera nie w mrozy, ale w ciepła nagłe po mrozach nastające, po których znowu mrozy następują. Stratę, w przeszłym roku poniesioną, przypisać należy odwilży 8. i 9. lutego, w którym to czasie role lekkie, niegliniaste, rozpuściły na 3 do 4 cali. Mrozy schwyciły na powrót, ziemia do gruntu nie rozpuściła, a tém samém woda ani wsiąknąć, ani ściec nie mogła. Wszystkie zasiewy ozime ucierpiały, a najbardziéj rzep', którego korzenie przyjmują, dla gębczastości swojéj, daleko więcéj wilgoci, niż korzenie roślin słomiastych. Pola najpiękniejsze rzepiu po tym mrozie wyniszczały; jeszcze w ciągu zimy widać można było, że żadnego nie będzie plonu.

Zrobiono przytém następną uwagę: że te wysadki, które na kilka cali nad ziemię wyrosły, zupełnie przemarzły, gdy zaś te, których serce niewychodziło nad powierzchnią ziemi, były ucierpiały wprawdzie ale żyły; w brózdach, w przecznicach i w cieniu, gdzie słońce nie tak silnie działało, rzep' nie wymarzł.

Po dokładném rozważeniu rzeczy zdaje się dowiedzioném, że na gruntach silnych, gliniastych, rzep' nie tak prędko wymarza, już dla tego, że zimna mniéj ziemia taka przepuszcza, już, że mniéj jest na wilgoć przenikliwą, a tém samém skoro w środku zimy przypadnie odwilż, woda z wierzchu spływa i nie wsiąka na kilka cali, jak się to dziać zwykło na rolach lekkich.

2. Rodzaj ziemi i uprawa téjże.

Wysokie ceny rzepiu w ostatnich latach wielu rolników zniewoliły, siewania go na rolach lżejszych, niż to czyniono dawniéj. Na takiéjto zwłaszcza ziemi, na ziemi jęczmiennéj, rzep' podlega daleko prędzéj przemarznięciu, niż na rolach tęgich, nie przepuszczających tak łatwo ani zimna ani ciepła.

Odwilże kilkudniowe przenikają ziemię lekką na kilka cali; a że zwykle uprawy u nas nie są głębokie, przenikają zatém tak głęboko, jak jest ziemia rozpulchniona, jak daleko sięgają korzenie. Woda, z rozpuszczenia śniegów pochodząca, przenika również na kilka cali, i skoro mróz potém nastaje, woda marznie i ziemia rozpada się na niezliczone części, rozrywa, lub też obnaża zupełnie korzenie. Na rolach zaś tęgich ani mróz nie przenika tak prędko, ani ciepło, a woda spływa po wierzchu.

W wyborze ziemi na rzep', jeszcze jeden zwykle błąd popełniamy. Rośliny olejne lubią miejsca dołowate nad łąkami, lub polami, gdzie ścieki są trudne, ale lubią je na wiosnę, w lecie, ale nie w zimie; najczęściéj niszczeją na takich rolach,

nie żeby gniły, ale niszczeją przez mrozy; w zimie woda mniéj się ulatnia, spływ ma zwykle utrudniony, mniéj jéj w ziemię wsiąka, a rośliny wcale nie konsumują. Jeżeli rzep' na miejscu nizkiém wytrzyma zimę, tak, że każdy krzew wypuszcza na powrót z serca, nie z boku łodygi, wtenczas plon wielki jest niewątpliwym; lecz przypadki te są nader rzadkie, a rolnik, który na pewne tylko zbiory rachować musi, powinien unikać roli nazbyt nizkiéj dla rzepiu (siewać tam raczéj rzepik latowy) i siewać go na rolach tęgich, dobrze osuszonych i głęboko zoranych.

3. Czas siewu.

Wiele w tym względzie jest zdań przeciwnych; między innemi jedno na fałszywych rozumowaniach oparte, znalazło swych stronników, to jest, że nie trzeba siewać rzepiu wcześnie przed zimą, ale owszem późno, żeby mniej wyrosł, a tém samém mrozy mniéj miały na co działać. Zdarzyło się wprawdzie, że rzep' wcześnie zasiany, na cztéry cale przed zimą wyrosły, u któregoś rolnika szląskiego wymarzł, gdy tym czasem u jego sąsiada, który późniéj daleko siał i mniéj miał bujny na zimę, był bardzo piękny; lecz w tym przypadku oczywiście były inne powody w uprawie, rodzaju ziemi, jéj wilgoci, lub tym podobnych innych leżące, które były przyczyną wymarznięcia, a na które rolnik pomieniony nie zważał. Możnaby tysiączne przytoczyć przykłady, zbijające ten na przypadkowém jednoroczném doświadczeniu zbudowany system. Wiadomo powszechnie, że wszystkie rośliny ozime, wcześnie siane, które miały czas się wkorzenić, daleko lepszy plon dawać zwykły, niżli te, które w późnéj porze siane, wysilenia wielkiego potrzebowały, aby puścić.

W naturze rzepiu leży, że przed zimą rozpościéra liście swe na ziemi, lecz nie wyrasta w górę; jeżeli zaś to czyni, bez wątpienia albo uprawa była złą, albo błąd leży w siewie, i wówczas na pewne rachować można, że wymarznie. Jeżeli rola nie jest czystą, jest zachwaszczoną, niedosyć rozpulchnioną, tak, że korzenie nie mogą się w niéj dobrze rozpościérać, lub jeżeli za gęsto był siany, naturalnie, że nie czepia się ziemi, lecz wyrasta w górę i nagie łodygi na działanie mrozu wystawia.

4. Sposób hodowania.

W hrabstwie Glatz, dla ostrych mrozów, z pobliża gór pochodzących, rzepie zwykle wymarzały; po zaprowadzeniu dopiéro siewu w rządki, przekonano się, że można złemu zapobiedz. Obradlaniem przed zimą, korzenie pokrywają się grubszym pokładem ziemi, a brózdy radlonek ułatwiają ściek wody, będącéj, jakeśmy wyżéj powiedzieli, głównym powodem wymarzania rzepiu. Zrobiono przytém spostrzeżenie szczególniejszego rodzaju, o którém tu nawiasowo wspominamy, to jest, że rzep' obradlony daleko późniéj zaczynał kwitnąć, niż rzep' nieobradlony; a tém samém robactwo, tak niszczące rzep', nic mu nie szkodziło.

Przy obradlaniu trzeba uważać, by za radłem szedł chłopak z kijem okutym przy końcu, dla odgartywania ziemi, gdyby zanadto zasypywała rzep' i przygniatała serca rośliny. Po zimie zaraz, skoro wjechać można na rolę, trzeba na nowo go obradlić; przez odświéżenie albowiem ziemi, powietrze silniéj na nią działać może i rzep' nabiéra nadzwyczajnéj siły do wzrostu, tak, że niezadługo niewidać odstępów pomiędzy jedną radlonką a drugą. Uprawa ta zdaje się być kosztowną, lecz wynagradza się sowicie.

SADOWNICTWO.

O PRZECHOWYWANIU OWOCÓW.
(Podług Dietricha.)
(Dokończenie.)

O suszeniu śliwek i czereszeń.

Pospolita śliwa, kobylówką lub węgierką zwana, jest bardzo wyśmienitym owocem, czyniącym wielki pożytek w gospodarstwie; można je używać surowe, do pieczywa, na powidła obrócić, lub też suszyć. Będziem tu li o suszeniu mówić: Do tego wybiéra się dojrzałe śliwki, uściela na lasach, i suszy pod nizkim stopniem ciepła, w piecu chlebowym albo w suszarni. Do pieca piekarskiego najlepiéj jest po wyjęciu chleba zaraz wsadzić śliwki, które tak długo tam zostać mogą, aż piec zupełnie wystygnie. Jeśli śliwki nie grubo na lasach były uścielone, a w piecu je kilka razy mieszano, to ususzą się dostatecznie za jednem wsadzeniem; jeśliby zaś piec za prędko wystygł i śliwki niezupełnie wyschły, to drugiego dnia trzeba je w bardzo wolném cieple dosuszyć. Ażeby suszone śliwki czarny połysk miały, trzeba je ciepłe jeszcze z pieca wyjąć i na wolném powietrzu ostudzić, co i w suszeniu czereszeń należy mieć na względzie. W dobrze urządzonym piecu piekarskim, gdy ten zawcześnie przestyga, można paleniem drzasek w szyi pieca owoc do końca zupełnego ususzyć, jednakże trzeba żeby dym dobrze odchodził, iżby owoc nie przydymił się.

Dojrzałe *rengloty* i *morelówki* można także suszyć, ale pod niższym stopniem ciepła. Z *morelówek*, które mniéj są soczyste niż *rengloty*, można pestki wybrać. *Damasceny, Perdrygony* i inne gatunki śliwek, układają się wypestkowane na deskach miałkim cukrem posypane, i suszą w tak miernie ogrzanym piecu, żeby swojéj naturalnéj zieloności i niebieskawego koloru w czarny nie zmieniły. Jak się dobrze ususzą wyjmuje się jeszcze ciepłe z pieca i ostudza na wolném powietrzu, przezco połysku dostaną, potém gdy jeszcze na deskach albo w sitach drucianych postoją przez kilka dni na słońcu, ażeby zupełnie doschły, można je układać do pudełek papiérem wewnątrz wyścielonych, w których daleko mogą być przesyłane. Z Francyi wychodzi wiele tak suszonych śliwek, pod nazwą *suszonych konfitur*, do innych krajów.

Bardzo ważnym artykułem handlowym są powszechnie znane śliwki *Mirabelle*, które można z pestkami i bez pestek suszyć. Z początku suszy się je pod nizkim stopniem ciepła w suszarni, potém dosusza na słońcu. Suszone *Mirabelle* są bardzo poszukiwane, bo ze wszystkich suszonych śliwek najlepsze są na komput, i w handlu jest na nie dobry odbyt.

Inni śliwki marynują, częścią w cukrze częścią w wodzie. Najlepsze śliwki marynowane w czystéj wódce przychodzą w słojach z Francyi. Z wielu gatunków śliwek robią powidła i te na zimę przechowują.

Śliwki obierać i na pół rozrzynane bez pestek na rożenkach zasuszać.

Takie śliwki zowią w handlu *Prunellami* a u nas śliwkami rożenkowemi, czyli na rożenkach suszonemi. Ulubione komputy zimowe robią z najlepszych gatunków śliwek, jakoto: *Perdrygonów* wielkich, *Damascenek*, ale i pospolite śliwki są równie dobre, byle tylko dobrze były dojrzałe. Dobrze przeto jest żeby śliwki na rożenki przeznaczone, po oberwaniu, nim pójdą do suszenia, kilka dni na kupie poleżały i zupełnie dościgły. Czém więcéj cukrowych części w sobie śliwa zawiéra, tém łepsza będzie do suszenia, które w ten sposób się przyrządza: Śliwki obiéra się z łupiny, która aby się lepiéj zdjąć dała, trzeba śliwki w ciepłéj wodzie kilka minut potrzymać, a potém przez sito przecedzić. Jak z łupiny będą obrane, roz-

rzyna się na połowę, pestkę wyrzuca, a śliwkę znowu do kupy stula i wsadza się na lasach do pieca, posypuje kminkiem, orzechami lub migdałami, i suszy tak długo póki nowéj skórki nie dostaną; natenczas przewraca się, aby z drugiéj strony skórkę dostały i zasusza zupełnie. Po wysuszeniu mają te śliwki kilka dni stać jeszcze w komorze, do któréj świéże powietrze dochodzi, a nakoniec pakuje się je do pudełek lub skrzyń i składa w suchém miejscu nim w transport pójdą.

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

W Y K A Z

spalonego drzewa w gorzelniach hrabiego Alfreda Potockiego, w dobrach Kurowickich.

(Nadesłane.)

Gorzelnia	Ilość korcy kartofli	sążni austryjack.	Jakość drzewa	przez dni	pod aparatem	nabijano razy	dziennie korcy	dziennie drzewa	
w Sołowie	3980	124	twarde	81	Krotochwila	10	48	1,54	parą pędzono
» Hlibowicach	3320	106	miękkie gałęzie	62	Kasperowsk.	2	50	1,70	parowym
» Ciemierzyńcach	2970	105	twarde	66	Klarowym	4	45	1,59	parą pędzono
» Przemyślanach	3192	98	twarde	84	Klarowym	3	43	1,16	bez wygrzéw.
» Wyżnianach	3920	84	twarde	73	Klarowym	3	40	1,15	parą pędzono
» Wodnikach	1863	79	gałęzie	69	Klarowym	2	27	1,14	detto
» Romanowie	1575	70	gałęzie	63	Klarowym	4	25	1,11	detto
» Łopusznie	1384	69	twarde	69	Kasperowsk.	2	20	1,—	parowym

Objaśnienie Wydawcy »Tygodnika«.

Dotąd jeszcze rozmaite zachodzą zdania, jaki aparat lepszy. Opuściwszy to uprzedzanie, że aparat pomnaża wódkę, zwrócić winniśmy uwagę na opał, gdyż ten wszędzie mniéj więcéj jest kosztownym, i z wielu trudnościami połączonym. Jakkolwiek znana jest teoryja ognia i jego skutki, zachodzą jednak różnice w doświad-

czeniach praktycznych, do których się gorzelnicy więcéj przywiązują niż do czystéj teoryi, bo dla téj ostatniéj niepodobna jest wszystkich warunków tak matematycznie dopełnić, jak przynależy. Chcąc z praktycznego stanu rzeczy porównanie a z tego twierdzenie jakie wyprowadzić, obrałem państwo Kurowickie do mego zamiaru, gdzie różnéj nazwy aparaty parą pędzone, kotły parowe przez jednego budowniczego były zamurowane, a ztąd skutek opału tylko co do jakości i wielości drzewa do osądzenia pozostaje.

W Sołowie jest aparat Krotochwila cały miedziany, kosztowny, z kotłem parowym, dziesięć razy nabijany i z tego względu kocieł parowy tak mały, że do gotowania kartofli trzeba było drugi wielki kocieł opalać; cała czynność gorzelniana trwała 18—19 godzin.

W Przemyślanach postawiono z braku miejsca na wygrzéwacz na próbę aparat klarowy na trzy nabicia bez wygrzéwacza, dla przekonania się, czyli to wielką uczyni różnicę w opale; reszta aparatów są znane, nie zabiérające więcéj czasu jak 12 do 14 godzin. Dla lepszego porównania wyciągnięto z rejestrów pierwsze miesiące rozpoczętego pędzenia wódki, w których tak w gorzelni jak i w lesie pozostały zapasy drzewa suchego z roku przeszłego. W tym wykazie widać, że aparat miedziany Krotochwila, pomimo swego sztucznego składu i wielorakiego nabicia, nie sprawił żadnéj oszczędności w paliwie, ale mając wzgląd na jakość drzewa, to jest że w Hlibowicach palono gałęziami miękkiego drzewa, gdy w Sołowie twardém bukowém drzewem, można Hlibowicki aparat za oszczędzający paliwo uważać względem aparatu Krotochwila. Nie małą także różnicę oszczędności paliwa powinien był sprawić aparat Krotochwila, mając kocieł parowy nowy, na którym nie narosło jeszcze tyle kamienia, ile na Chlebowickim kotle, od roku 1829 pracującym. Z porównania tych dwóch aparatów można wnosić, że mały kocieł parowy do 10 napełnień kotła roboczego zastosowany, i takiż kocieł roboczy miedziany, wiele ciepła pomienionego tracą; kiedy kocieł parowy wielki na dwa nabicia, jak jest w Hlibowicach, raz rozgrzany większą massą gorąca, więcéj się opiéra zewnętrznemu zimnu i mniéj ciepła płomieniowego traci. Nakoniec aparat Hlibowicki jest nierównie mniéj kosztowny, mniejszéj usługi i czasu potrzebując na dwa nabicia, niż sztuczny aparat Krotochwila na dziesięć nabijań robotą. W wykazie tym widać także, że opał nie w téj proporcyi wzrasta jak ilość dziennego zaciéru, ale w stosunku wielkości kotła parowego, który na 20 korcy potrzebuje być trzy łokcie a na 40 korcy tylko 4 do 4 1/2 łokcia długości i tak stosownie do większych zaciérów, jak czytać można w dziele mojém roku 1830 wydaném, pod tytułem: *Rozbiór gorzelni etc. etc.* Jeżeli zatém kto do aparatu z częstém nabijaniem kotła roboczego mniejszy sprawi kocieł parowy, to potrzebuje miéć drugi do gotowania kartofli, albo nic sprawiając drugiego kotła przygotować się na przedłużenie czasu, które to obiedwie przyczyny ani do oszczędności paliwa, ani do wygody się nie przyczyniają: bo dwa kotły małe prędzéj się ostudzają niż jeden większy, tém więcéj, że kocieł drugi dla gotowania kartofli postawiony, a przez kilka godzin tylko użyty, wiele ciepła traci ostygając zupełnie do dnia drugiego, czego jednak z wielkiemi kotłami nie doświadczają gorzelnicy, bo drugiego dnia za 10—15 minut od podpalenia para może być czynną. W małych zatém kotłach parowych co się zyskuje na mniéjszém ognisku, to się traci na czasie. Prócz tego wygrzéwacze zwykle w aparatach na więcéj nabicia podzielonych potrzebują pompy do pompowania roboty, albo wysokiéj kadkarni, także częstszéj pilności podczas nabijania, żeby kurek od roboty zamknąć, kiedy spada robota z wygrzéwacza, bo inaczéj część niewypędzo-

néj roboty pójść może z wywarem. Także pilnowanie wentylów potrzebuje baczności, żeby nie uformować czczości, kiedy aparatem na dwa nabicia podzielonym wszystkiego się tego unika. Jeżeli kogo zastanawiają kotły drewniane i jakoby trudna ich szczelność, niechaj się przypatrzy w wielu gorzelniach tego rodzaju, jak usilność właściciela lub gorzelnika temu zapobiega, jeżeli ci swemu powołaniu odpowiadają. Gdy z powodu dwóch nabić wypadają węże większe a ztąd koszta, to już ta dogodność, że się roboty nie pompuje, lub nie podnosi wysoko kadkarni, to umniejszenie pilności i wcześniejsze skończenie czynności gorzelnianéj, równie jak i zabezpieczenie się od ognia, sowicie te koszta wynagrodzą.

Sok wiszniowy z cukrem.

Wisznie tłucze się w moździerzu i prasuje, gdy te pierwéj przykryte w naczyniach jednę dobę postoją; do wyprasowanego soku dodaje się na każde pół kwarty pół funta cukru, gotuje się na kotle, szumuje dokładnie, potém ostudzony zlewa się do butelek, które zakorkowane i smołą oblane zachowuje się w piwnicy. Z tego soku można także miéć wino przymieszawszy go w trzeciéj części do jabłecznika, albo likwor, zmieszawszy stosunkowo z likworem prawdziwym.

Sok wiszniowy bez cukru.

Sok wiszniowy zlewa się w butelki po szyjki, na wierzch naléwa się oliwy prowanckiéj, i zachowuje w piwnicy. Kiedy się go do użytku bierze, wyciąga się oliwę na wierzchu stojącą bawełną i osładza go podług upodobania.

PSZCZELNICTWO.

NOWY WNIOSEK O PSZCZELNICTWIE.

(Z Monatsblatt für die gesammte Bienenzucht.)

Któremu pszczolarzowi byłoby przyszło na myśl, że okruszyny z wosku, które na wiosnę po przezimowaniu pszczół na spodzie ula znachodzimy, są *perchy*, pochodzące z wypróżnienia się pszczół przez zimę.

Pan Musselil, stały obrońca i pomnożyciel sposobu Nutta hodowania pszczół na wolném powietrzu, (o którém później będzie mowa) twierdzi o tém z pewnością i dowodzi, że najlepiéj jest w ciemności zimować pszczoły, a przeciwnikom swoim, którzy wnoszą, że pszczoły na wiosnę, jak tylko może być najprędzéj, dla przeczyszczenia się wypuszczać należy, powiada, iż pszczoły wcale nie potrzebują tego prędkiego wylotu, bo one przez zimę przeczyszczają się w ulu; a nadto w dziele jego: „*O hodowaniu pszczół na wolném powietrzu*“ czytamy co następuje:

»W ogóle wszystkie pszczoły zostają od 8go grudnia do 25go stycznia t. j. przez 7 tygodni czyli pół zimy w ulu, a wszelako zdarza się, że przez całą zimę nie będzie jednego dnia, w którymby pszczoły wylatywać mogły. Więc to nas powinno zupełnie przekonywać, że pszczoły nie potrzebują dla wypróżnienia żołądka wylatywać z ula; i niech nikt nie sądzi, żeby to wypróżnianie pod ten czas zastanawiało się gdy one w ulu siedzą. Wszystkie pszczoły, czy stoją na wolném powietrzu, czy są zamknięte w ciemności, wypuszczają z siebie *perchę* na spód ula, którą na wiosnę w rzędach, tak jak plastry stoją, na spodzie znachodzimy. Kto pszczoły pomiatał na wiosnę po wystawieniu, ten wie że lepka brunatna massa w spodzie ula czyli na podstawce znajduje się, a którą *perchą* zowiemy. Gdyby takowe okruchy nie były łajniakami czyli *perchą*, to by je można uważać za wosk albo pyłek z kwiatów, bo miodem nie są zaiste, a innych in-

gredyencyj nié ma w pniu. Za wosk nie można ich uważać, bo się nie topią, ale w węgiel zmieniają na ogniu, a gotując je w wodzie, nie wyciąga się i w 50téj części wosku, co z tąd pochodzi, że pszczoły zasklepione woskiem oczka z miodem przegryzają. Z niepożytego przerobionego pyłku z kwiatów czyli obnóża, nie pochodzą także te okruchy, bo na wodzie spływają, a niestrawione obnóże powinno osiadać w wodzie, co się potwierdza wielością i pozorem téj massy; a więc nie inaczéj sądzić wypada, jak że te opadliny w ulu czyli okruchy są łajniakami, co *perchą* zowią, którą to *perchę* dość płynną pszczoły wypuszczać muszą, gdy ta na podstawce tak kruchą zostaje. Tak więc pszczoły nie mogą ani miodu ani wosku naruszać. Nadto doświadczono w ulach sklannych, że pszczoły, które się wypróżniać mają, złażą z środka na kraj. Te postrzeżenia nie wiém jak zastosować do tego, że pszczoły, jak każdemu wiadomo, gdy pierwszy raz na wiosnę wylecą, wypuszczają z siebie *perchę*. Zdrowe zaś i dobre pszczoły nie wypróżniają żołądka przez całą zimę, choćby od listopada do marca zamknięte stały. O tém przekonałem się przeszłego roku na kilku rojach, które z nową wyhéblowaną podstawką w ciemności zimowałem. W kilku słabych pniach, które w jesieni roztworzonym miodem karmione były, znalazłem *perchę* koło oczka. Takie pnie, które się wewnątrz *perchą* zapaskudzają, są słabe i zapaskudzają się nawet w stanowisku letniém.

Z tego wynika, że trzymanie pszczół w zamknięciu przez cztéry miesięcy, nie sprzeciwia się wcale naturze, owszem ktoby z takiego zimowania pszczół chciał korzystać, ten bez namysłu może polegać na tym sposobie, chociażby nie miał wiele przykładów: że podobne zimowanie bardzo szczęśliwie wypadło.»

WIADOMOŚCI CZASOWE.

ROZMAITE WIADOMOŚCI.

Nowe dziwy o fabrykacyi cukru donosi pan Runge z Oranienburga: że wynalazł sposób fabrykacyi najłatwiejszy i najtańszy, oddzielny od sposobu francuzkiego, którym prócz siedm na sto cukru surowego, dostaje jeszcze pewną część smakowitego syropu. Najważniejszém u niego jest to, że żadnych kosztownych narzędzi nie potrzebuje, a właściwie ani prasy hydraulicznéj, ani cedzideł, ani parujących aparatów w rozrzedzoném powietrzu, ale w téj fabrykacyi postępuje się jak z solą, a zatém ani form nawet nie potrzeba, i każdy mniéj majętny może taką fabrykę postawić. (???)

Tysiąc osób w przecięciu jeździło dziennie po kolei żelaznéj berlińsko-potsdamskiéj, i to w zimie nawet pomimo dni krótkich.

Nowa młocarnia została uprzywilejowana na 8 lat w Państwie Pruskiém, a to dla swojego nowego i właściwego składu. Przywiléj na nią otrzymał kowal Melchior Egen z Sassenburga.

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.